MENU DE NOËL

72⁵⁰ P.P

aperitief & amuse | brood & tafelwater
drie gangen van onze kerst-keuzemenu
afsluiting met koffie & thee met bonbon

ENTRÉES
voorgerechten

LA BELLE CREVETTE
salade van rivierkreeft met gebakken gamba, frisse appel
en cocktailsaus met mierikswortel

BRIOCHE DES BOIS
geroosterde brioche met verschillende paddenstoelen,
platte peterselie en luchtig parmezaanschuim

LE MARBRÉ DU CHEF
gelaagde terrine van draadjesvlees en rauwe ham met
gewelde pruimen en portreductie

LE BŒUF ROYAL
dungesneden rosbief met een bitterbal van runderstoof,
truffelmayonaise, kruidensalade en krullen van eendenlever

PLAT INTERMÉDIAIRE
optioneel tussengerecht

SAINT-JACQUES 17⁵⁰
gebakken coquilles met bloemkoolcrème,
beurre noisette en een crunch van hazelnoot

Café - Cuisine
St. Maxime

MENU DE NOËL

PLATS PRINCIPAUX
hoofdgerechten

LE FILET DE BŒUF
gebakken biefstuk met aardappelgratin
en een lichte pepersaus

SAUMON À L'ALSACIENNE
langzaam gegaarde zalm met een mousseline van aardappel,
zuurkool en rieslingsaus

CONFIT DE CANARD
gekonfijte eendenbout met gebakken polenta,
gekaramelliseerde witlof en sinaasappeljus

TATIN D'ENDIVES
op de kop gebakken taart met witlof, geitenkaas,
aceto balsamico en walnoten

DESSERTS
nagerechten

L'OPÉRA DE NOËL
gelaagde taart met koffie, chocola, en botercrème,
stoofpeer en vanille-ijs

DOUCEUR CARAMEL
vanillecustard met citrus
en romig praliné-ijs

LES FROMAGES DE FRANCE
vier verschillende franse kazen met
vijgenchutney en notenbrood